



Praza dos reis s/n. 27360

Pobra de San Xiao

Láncara

COMEDOR ESCOLAR

MANUAL AUTOCONTROL BASEADO NO SISTEMA APPCC

***ELABORADO POLA DIRECCIÓN DO CPI RAMÓN PIÑEIRO.
EN FUNCIONAMENTO DENDE SETEMBRO 2014***

1. <u>PRESENTACIÓN.</u>	3
2. <u>DEFINICIÓN.</u>	3
3. <u>DATOS DO CENTRO.</u>	6
3.1.- CARACTERÍSTICAS DO CENTRO.	
3.2.- DESCRIPCIÓN XERAL DAS INSTALACIÓNS.	
3.2.1.- INSTALACIÓNS.	
3.2.1.- MOBILIARIO.	
3.3.- DESCRIPCIÓN DA ACTIVIDADE.	
3.3.1.- FUNCIONAMENTO XERAL.	
3.3.1.- MENÚS.	
3.4.- RECURSOS HUMANOS.	
4. <u>PLAN DE CONTROL.</u>	15
4.1.- FORMACIÓN DO PERSOAL.	
4.2.- MANTEMENTO DO COMEDOR.	
4.3.- CONTROL DE PROVEEDORES.	
4.4.- BOAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.	
4.5.- BOAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN.	
4.6.- PROCEDEMENTOS SANITARIOS.	
4.7.- CONTROL DE PLAGAS.	
4.8.- MANIPULACIÓN DOS RESIDUOS.	
4.9.- CALIDADE DA AUGA.	
5. <u>LIBRO DE REXISTRO.</u>	

1.- PRESENTACIÓN.

Con este manual pretendemos ordenar e planificar as diferentes accións e necesidades do noso comedor escolar para optimizar o seu funcionamento e cumprir ao mesmo tempo coas normativas vixentes que lle afectan.

2.- DEFINICIONES.

Terminoloxía básica que manexamos e debemos coñecer:

- **Contaminación cruzada**

Proceso polo que un axente (biolóxico, químico ou físico) é vehiculado a un alimento a través de manipuladores, outros alimentos, útiles ou superficies empregadas na súa manipulación

- **Control organoléptico**

Control baseado nos sentidos: vista, olfacto, tacto e gusto.

- **Desinfección**

Destrución dos microorganismos, procedementos ou axentes físicos ou químicos, de forma que se reduza o número de microorganismos a un nivel tal que non dean lugar á contaminación dos alimentos que contacten coas superficies desinfectadas.

- **Desinsectación**

Destrución de insectos, mediante procedementos ou axentes físicos ou químicos.

- **Desratización**

Destrución de roedores, mediante procedementos ou axentes físicos ou químicos.

- **Diagrama de fluxo**

Secuencia detallada das diferentes operacións existentes no proceso de elaboración das comidas (ICMSF). Sistema de análise de riscos e puntos críticos.

- **Estiba**

Colocación ordenada dos produtos no interior da cámara ou almacén de modo que, aproveitando ao máximo o volume destes, se permita, se é o caso, a adecuada distribución do aire frío entre eles, a necesaria circulación de persoas e cargas, a súa inspección, así como o cumprimento das prácticas correctas de almacenaxe.

- **Etiquetaxe**

As mencións, indicacións, marcas de fábrica ou comerciais, debuxos ou signos relacionados cun produto alimenticio que figuren en calquera envase, documento, rótulo, etiqueta, faixa ou colar que acompañen ou se refiran ao devandito produto alimenticio.

- **GPCH**

Guía de prácticas correctas de hixiene (Real Decreto 3484/2000, de 29 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene para a elaboración, distribución e comercio de comidas preparadas. BOE nº 11 de 12 de xaneiro de 2001).

- **Límite crítico**

Criterio que diferencia a aceptabilidade da inaceptabilidade do proceso, nunha determinada fase, etapa ou procedemento.

- **Limpeza**

Acción mediante a cal se elimina a sucidade (manchas visibles ou partículas macroscópicas non inherentes ao material que se vai limpar) dunha superficie ou dun obxecto, sen causarlle dano.

- **Manipulación de alimentos**

Operacións propias da cadea alimentaria: preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenaxe, transporte, distribución e venda de alimentos.

- **Manipuladores de alimentos**

Todas aquelas persoas que, pola súa actividade laboral, teñen contacto directo cos alimentos durante a súa preparación, fabricación, transformación,

elaboración, envasado, almacenaxe, transporte, distribución, venda, subministración e servizo.

- **Manipuladores de alimentos de alto risco**

Aqueles cuxas prácticas de manipulación poden ser determinantes en relación coa seguridade e salubridade dos alimentos.

- **Medida correctora**

Acción que hai que aplicar cando os resultados da vixilancia dos PCCs indican perda no control de proceso por desviacións nos límites críticos establecidos.

- **Medida preventiva**

Acción aplicada para previr ou eliminar un perigo no alimento ou para reduci-lo a un nivel.

- **Perigo**

Axente biolóxico, químico ou físico presente no alimento, que fai que non sexa seguro o seu consumo.

- **Pragas**

Conxunto de insectos ou roedores que se atopan nunha densidade tal que poden chegar a danar ou constituír unha ameaza para o home e/ou o seu benestar.

- **Provedor**

Persoa física o xurídica autorizada pola autoridade sanitaria competente, responsable de subministrar materias primas ao centro hospitalario.

- **Punto de control crítico (PCC)**

Un punto, etapa ou proceso no que pode aplicarse un control, que é esencial para previr ou eliminar un perigo relacionado coa inocuidade dos alimentos ou para reduci-lo a un nivel aceptable.

- **Rexeneración**

Proceso polo cal unha comida preparada mantida en refrixeración ou conxelación é sometida a un tratamento térmico que eleva a súa temperatura até a de servizo.

- **Risco**

Estimación da probabilidade de aparición dun perigo.

- **Vixilancia**

É unha secuencia planificada de observacións ou medidas feita nun PCC, que demostra que o proceso está funcionando dentro dos límites críticos.

3.- DATOS DO CENTRO.

3.1.- CONTEXTO E CARACTERÍSTICAS DO CENTRO.

NOME DO CENTRO	CPI RAMÓN PIÑEIRO
ENDEREZO	Praza dos reis s/n
LOCALIDADE	Pobra de San Xiao
CONCELLO	Láncara (LUGO)
CÓDIGO POSTAL	27360
TELEFONO-FAX / EMAIL	982870370
CÓDIGO DO CENTRO	27005913
DIRECTOR/A	Carlos Carballo
ENCARGADO/A DE COMEDOR	Sonia Torres

O centro está ubicado na Pobra de San Xiao, unha vila semiurbana capital do concello de Láncara, situada na zoa centro da provincia de Lugo. Na actualidade este concello conta con arredor de 3000 habitantes, sendo a actividade económica da zona gandeira e agrícola ademais de vinculada á industria da venda de mobles, en relación o cal existen diferentes empresas de certa importancia.

Ao noso centro acudan alumnos e alumnas dos concellos de Láncara, O Corgo, O Páramo e algunha parroquia do concello de Sarria, figurando coma adscrito tan so o CEIP do Páramo. A estrutura das familias do noso alumnado responde a tipoloxía na que conviven pais, fillos e avós en moitos casos; tamén se aprecia que os fillos polo xeral non pasan de un o dous, o que conleva que nos últimos anos exista un descenso significativo da natalidade coa consecuencia lóxica dun descenso da matrícula do centro. En xeral trátase dun alumnado de ámbito rural, que proveñen de varios pobos

moi pequenos e espallados pola zona, con un núcleo de poboación único, a Pobra de San Xiao.

A meirande parte do alumnado provén de familias adicadas ás actividades agrícolas e gandeiras; en moitas de estas familias se compatibiliza esta labor na casa con outras traballos dos pais de baixa cualificación, tipo albanel, mecánico, chofer, etc.; nun porcentaxe moi alto delas a profesión da nai é ademais a de ama da casa. Os menos dos nosos alumnos proveñen de familias que viven no casco urbano da Pobra de San Xiao e se adican a actividades relacionadas coa industria e o pequeno comercio. Dende logo a todo isto hai excepcións, coma as dalgúns alumnos nos que as familias dos mesmos nada teñen que ver co anterior senón con diversas dedicacións profesionais doutros tipos. É importante sinalar que a maior parte do alumnado utiliza o transporte público e o comedor escolar do centro a diario.

Na data de elaboración deste manual, curso 2013-14, temos 3 grupos de Educación Infantil, 6 grupos de educación primaria e 4 grupos de ESO. O número total de alumnos ronda os 200 cada ano, e o claustro de profesores está formado por uns 35 membros. Ademais de mestres, profesores e alumnos, tamén forman parte da dinámica diaria do centro, o persoal non docente integrado polo conserxe e a administrativa.

No que respecta ao servizo de comedor hai que dicir que está formado por unha cociñeira e dúas axudantes, todas elas funcionarias da Consellería, así como por 9 vixiantes encargados de controlar aos rapaces durante a comida e o posterior tempo de lecer (as necesarias por ratio), seleccionados polo Consello Escolar entre membros da comunidade educativa, ao inicio de cada curso. A encargada do comedor, actualmente unha mestra de infantil, coordina a todos eles e xestiona a intendencia. A maioría dos nosos alumnos

fan uso diario do comedor sendo por tanto un importante servizo que presta o centro.

O transporte e outro eixe fundamental do funcionamento do centro xa que tamén a maioría do alumnado é transportado cada día o centro polo transporte público contratado pola Consellería de Educación. Os rapaces de todos os niveis educativos, infantil, primaria e secundaria, viaxan mesturados diariamente, sendo acompañados por un vixiante en cada autobús.

Tras finalizar a xornada escolar dúas traballadoras da empresa **Limpiezas San Froilán**, contratada pola Consellería, encárganse da limpeza do centro.

3.2.- DESCRIPCIÓN XERAL DAS INSTALACIÓNS.

3.2.1.- INSTALACIÓNS.

O comedor e a cociña encóntranse na planta baixa do edificio principal do noso centro e ocupa uns 500 m² entre cociña, almacéns, zona de comedor, etc. (ver plano).

No que se refire a zona de comedor propiamente dita, dispoñemos dun amplo e luminoso espazo dividido en 2 zonas, unha para educación infantil e primaria (máis grande) e outra para a ESO. No devandito comedor tamén existen mesas separadas do resto nas que comen cada día os 9 colaboradores seleccionados polo consello escolar entre os pais e nais dos nosos alumnos que así o solicitan (non hai profesores que o soliciten). Os alumnos acceden ao comedor dende o interior do edificio principal do centro por unha porta de dobre folla; para saír poden facelo pola mesma porta ou por outra porta con acceso directo ao exterior do edificio. Nunha sala anexa separada do comedor, dispoñemos dunha zona pechada e integrada dentro da sala de profesores, que fai a vez de zona de comedor dos profesores e mestres que solicitan comer no noso centro.

A cociña está situada nunha esquina do comedor e está dotada con todo tipo de maquinaria e utensilios necesarios para o seu perfecto funcionamento. Ademais da estanza principal, tamén dispón de cuarto de limpeza, un almacén, cuarto de baño con ducha e zona de vestiario para as traballadoras. Comunícase directamente tanto co comedor como co exterior do edificio, porta esta que se usa tanto para a intendencia diaria coma para sacar os lixos e refugallos.

3.2.1.- MOBILIARIO.

No acceso a propia cociña atopase unha “antesala” previa ao acceso a mesma que comunica co exterior (zona de contenedores), co almacén, co cuarto de limpeza e co propio comedor; nesta zona atopamos un frigorífico grande, lavavaixelas, fregadeiro, e un aparador baixo que a modo de separación do propio comedor.

A cociña propiamente dita, que comunica coa sala antes descrita e a través dunha porta co exterior, dispón dos seguintes equipamentos e mobiliario destinado a conservación, manipulación e elaboración dos alimentos:

- 1 frigorífico
- 2 estanterías
- 3 mesas de traballo
- 1 cepo
- 2 freidoiras
- 2 marmitas
- 1 peladora
- 1 mesa quente
- 2 fornos
- 1 forno de convección grande
- 3 fregadeiros

O office, situado entre a cociña e o comedor dos alumnos conta cos seguintes equipamentos:

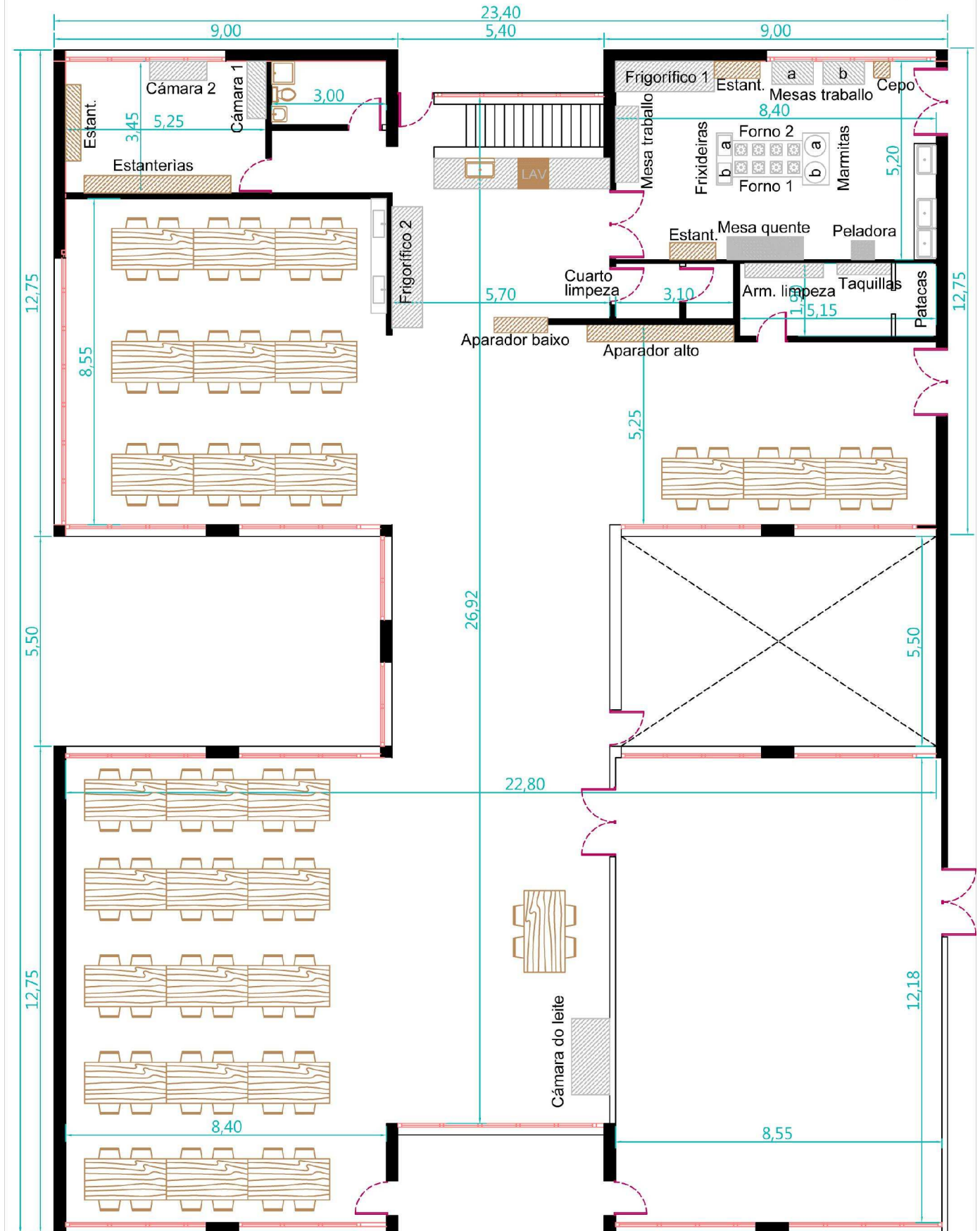
- 1 frigorífico
- 1 lavavaixelas
- 1 cortapan
- 1 fregadeiro
- 1 aparador baixo

O almacén está situado a continuación do office, e pegado ao baño; o mobiliario que temos nel é o seguinte:

- 2 conxeladores
- 7 estanterías

A zona de comedor está comunicada co interior e o exterior do edificio principal, dispón do seguinte mobiliario:

- 1 aparador alto
- 1 cámara para a leite
- Percheiros para a zona de comida dos colaboradores
- 50 mesas
- 175 cadeiras



3.3.- DESCRIPCIÓN DA ACTIVIDADE.

3.3.1.- FUNCIONAMENTO XERAL.

O comedor escolar da servizo diariamente a arredor de **180 alumnos, 9 colaboradores e uns 20 profesores** (a autorización da Consellería chega ata un máximo de 238 comensais diarios) . Están distribuídos en dous quendas: os alumnos de Educación Infantil e Primaria saen das aulas e van ao comedor ás 13:15h., e os da ESO que fan o mesmo ás 14:15; mestres e profesores tamén se dividen do mesmo xeito.

De acordo coa lexislación vixente, o director do centro supervisa a xestión do comedor, e a súa administración correspóndelle ó Consello Escolar. Tamén hai unha **encargada de comedor** responsable de coordinar aos colaboradores, da intendencia, etc. Os obxectivos do comedor escolar veñen fixados polo Decreto 10/2007 do 25 de xaneiro DOG N° 26 publicado o martes, 6 de febreiro de 2007, DOG do 14 de agosto de 2009 e diversas circulares enviadas pola Consellería de Educación.

O alumnado colabora no servizo do comedor e un grupo de alumnos e alumnas, a partir de quinto de Educación Primaria, son nomeados por quendas para que colaboren neste servizo e logo axuden a recollelas mesas. A vixilancia do comedor e no recreo seguinte á comida correrá a cargo de pais ou nais de alumnos, seleccionados polo centro, entre as persoas que así o soliciten. A ratio de alumnos/as por cada colaborador de comedor e a que ven na Orde que regula os comedores; no noso caso afectan os do seguinte xeito:

ESO: ata 100 alumnos ---> 3 persoas.

PRIMARIA: de 61 a 90 alumnos/as ---> 3 persoas.

INFANTIL: de 30 a 45 alumnos/as ---> 3 persoas.

Durante o tempo en que os alumn@s estean a comer, os colaboradores de comedor terán a seguintes obrigas:

- Antes de entrar ó comedor os alumnos/as deberán lavar as mans.
- Procurar que os alumnos e alumnas que serven a comida non empecen a servi-la ata que todos estean sentados.
- Procurar que ningún alumno quede sen comida e procurar que coman de todo.
- Axudar ós máis pequenos a monda-la froita, pica-la carne, etc.
- Non permitir que tiren comida ou restos dela ó chan.
- Procurar que os comensais de cada mesa deixen a mesma en orde.
- Evitar que durante a comida se levanten da mesa sen necesidade ou que berren no comedor.
- Non permitir que durante a comida saian do comedor, a non ser por causa de moita necesidade.
- Unha vez rematada a comida, sairán por orde para o patio.
- Evitarán que os alumnos saian comendo fóra do comedor; tampouco permitirán que saquen envases de alimentos ou menaxe.

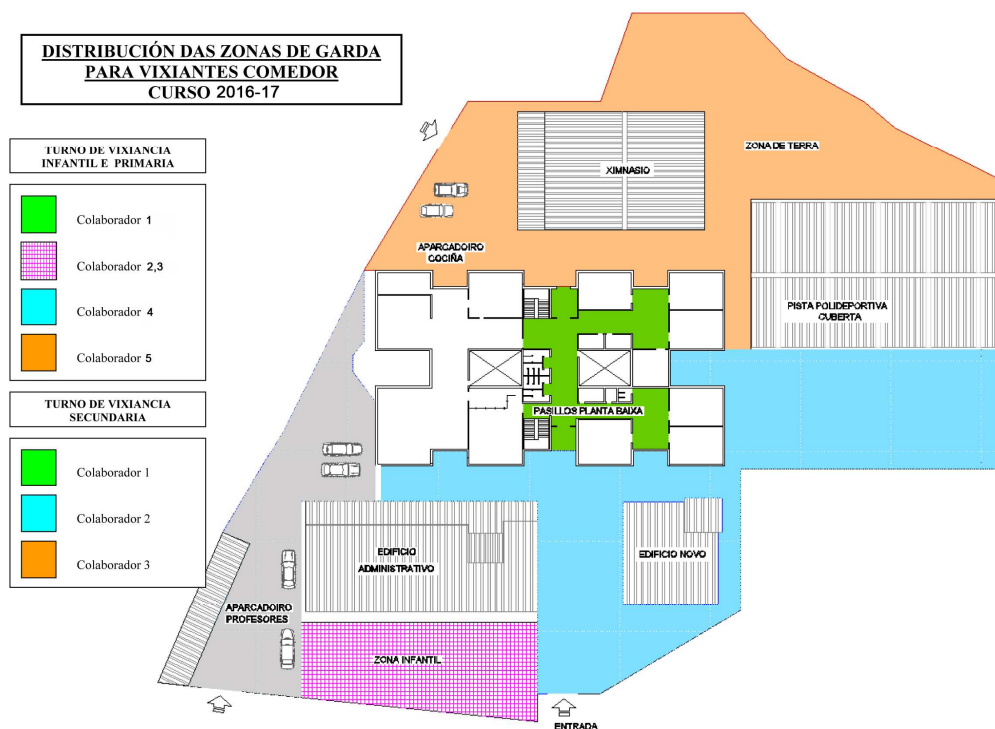
Procurarán, pólo tanto, que os comensais adquiran hábitos hixiánicos e que coman con educación e soltura. Se algún alumno ou alumna incumprise as normas, faltase ó respecto ós vixilantes ou insultase ós compañeiros, poderán ordenar que permaneza no comedor, ou se o xulgan oportuno, avisarán á encargada do comedor, quen decidirá ó ríspeto. Se a gravidade da situación o requirise, avisarase ao director para que tome as medidas disciplinarias oportunas.

Posteriormente, trala comida, cada colaborador terá os seguintes cometidos na zona que lle toque vixiar:

- Habituaraos alumnos e alumnas a que usen a papeleira e mantelo patio limpo de obxectos, papeis, etc.

- Evitar que nos días de chuvia os alumnos/as se mollen.
- Que ningún alumno/a se encuentre nas diversas plantas do colexio, a non ser para ir ó servizo, ou á biblioteca.
- En caso de accidente, se este fose leve, faránsellelas curas no botiquín do centro e se fose grave avisarán á dirección do centro para que decida.
- Procurarán que o alumnado cumpra o Regulamento do Réxime Interior do centro.
- Cada vixilante cando teña que amoestar a algún alumno/a , farao de xeito comedido e correcto. Se a falta fose grave, poñero en coñecemento da dirección do centro.

A delimitación das zonas queda reflexada no seguinte plano:



3.3.1.- MENÚS.

A elaboración dos menús corresponde a encargada do comedor coa supervisión dunha nutricionista contratada polo centro (cada dous anos) e o filtro do Consello Escolar que da o visto bo aos menús de forma trimestral. Normalmente os menús están compostos por dous pratos mais postre, elaborados pola cociñeira coa colaboración das dúas auxiliares (luns e mércores as veces so un prato xa que temos menos tempo para comer). Elabóranse tantos menús coma días lectivos hai no curso escolar.

De forma excepcional, 1 ou 2 veces cada trimestre, tráense pizzas mercadas nunha panadería de Sarria que se combinan con outro prato elaborado na cociña.

De forma tamén excepcional e baixo prescrición médica, elabóranse menús específicos para alumnos con problemas de saúde que así o precisan (tanto de forma puntual coma durante o tempo que sexa necesario).

Achéganse os menús do 2º trimestre a modo de exemplo (ANEXO I).

3.4.- RECURSOS HUMANOS.

NOME E APELIDOS	POSTO NO COMEDOR	OUTRAS RESPONSABILIDADES NO CENTRO
Carlos Carballo Sieiro	Responsable	Director
Marcos Doval	Encargado	Profesor de ESO
Olga	Cociñeira	-
Lidia	Auxiliar de cociña	Membro do CE
Olga	Auxiliar de cociña	-

A organización do comedor escolar ven marcada pola normativa oficial que rexe os comedores escolares e polas instrucións derivadas da mesma que cada ano nos remite a Secretaría Técnica da Consellería de Cultura, Educación e O.U. Neste senso, actualmente as persoas con responsabilidades no comedor escolar do noso centro educativo, son as seguintes:

- O Director (Carlos Carballo): terá as funcións atribuídas no artigo 11.2 da Orde de 21/2/2007. En xeral ten a función de dirixir e coordinar o servizo, sendo o máximo responsable do centro do comedor escolar.
- Encargada de comedor (Sonia Torres): terá as funcións atribuídas no artigo 11.2 da Orde de 21/2/2007. En xeral encárgase da intendencia e da organización dos menús. Nomeado/a polo director.
- 1 Cociñeira: e a responsable principal da cociña e da elaboración dos menús.
- 2 Auxiliares de cociña: colaboran coa cociñeira na elaboración dos menús e na preparación e recollida do comedor.
- 9 Colaboradores de comedor: seleccionados polo Consello Escolar entre os diferentes solicitantes (persoas pertencentes a comunidade educativa), teñen a función de controlar e vixiar o funcionamento do comedor durante o tempo que os alumnos comen.

4.- PLAN DE CONTROL.

4.1.- FORMACIÓN DO PERSOAL.

Responsable: Director/a do centro

Vixianza: Encargado/a de comedor

1/ Obxectivo: capacitar en materia de hixiene alimentaria ás persoas que manipulan os alimentos no comedor escolar para minimizar ou eliminar os riscos potenciais para a saúde dos consumidores e usuarios.

2/ Deseño do plan: A formación dos manipuladores de alimentos está regulada polo RD 202/2000 e polo Decreto 290/2003 da Consellería de Sanidade. Os comedores escolares deberán contemplar que todo o persoal que traballe no comedor escolar, e manipule alimentos, recibiu a formación suficiente para poder traballar neste sector.

Establecese a obrigatoriedade de poseer a formación adecuada en materia de manipulación de alimentos coma establece a lexislación vixente. A formación deberá ser impartida por unha empresa autorizada e que estea inscrita no rexistro de empresas que imparten os programas de formación.

Levarase un rexistro das acreditacións de manipulador de alimentos, con datas de renovación así como de asistencia a outros cursos formativos; figurará no rexistro:

- A data e o lugar de celebración.
- Entidade organizadora.
- Nome e apelidos do asistente.
- Nome do curso ou contidos impartidos.

3/ Medidas correctoras:

- Esixir a formación necesaria ao persoal que careza da mesma.

4/ Verificación:

- Comprobarase a que a ficha estea cuberta e actualizada, e que o alí anotado sexan datos veraces.

4.2.- MANTEMENTO DO COMEDOR.

Responsable: Persoal de cociña.

Vixianza: Encargado/a de comedor / Director do centro

Características hixiénico-sanitarios do noso comedor:

- A disposición de conxunto, o deseño, a construción e as dimensións do comedor escolar permite unhas adecuadas prácticas de manipulación, de forma que é difícil que se produzan contaminacións cruzadas entre alimentos.
- As paredes, solos e teitos dos locais de manipulación de produtos alimenticios son lisos, impermeables e de fácil limpeza e desinfección.
- Disponse de sistemas de ventilación axeitada e suficiente.
- Disponse de campá extractora de gases e fumes, con filtros, que conseguen unha extracción axeitada e suficiente.
- Existen sistemas de protección para evitar a presenza de insectos.
- Disponse de auga potable corrente fría e quente, en cantidade suficiente para os labores de preparación de alimentos e limpeza.
- Disponse de lavalouzas, que garanten unha temperatura eficaz de limpeza dos útiles e a vaixela.
- Os materiais, maquinaria e superficies de manipulación son fáciles de limpar e desinfectar, impermeables, resistentes á corrosión, inoxidables e atóxicos.

- Disponse de equipos frigoríficos con volume suficiente que permiten garantir e controlar dende o exterior temperaturas de 0 a 8 °C no caso de produtos refrixerados, ou inferiores a -18 °C no caso de produtos conxelados.
- Disponse de local de almacén fácil de limpar.
- Contamos con medios e instalacións axeitados para garantir a conservación dos produtos en correctas condicións de temperatura, hixiene, limpeza e non contaminación pola proximidade ou contacto con calquera clase de residuos ou augas residuais, fumes, sucidade, substancias tóxicas, ou materias ou corpos estraños, así como a presenza de insectos, roedores ou outros animais.
- Os nosos medios e instalacións permiten garantir o mantemento das axeitadas condicións ambientais, de maneira que os produtos non poidan sufrir alteracións, deterioracións ou cambios anormais nas súas características.

PLAN DE MANTEMENTO DE INSTALACIÓNS E EQUIPOS

1/ Obxectivo: Evitar a deterioración tanto das instalacións como da maquinaria, mobiliario e enxoval garantindo que as instalacións e os equipamentos permitan facer as actividades de elaboración sen engadir riscos inaceptables, e que os alimentos que se elaboren no noso comedor non supoñan un risco inaceptable para os usuarios.

2/ Deseño do plan: O plan contempla os equipos existentes no comedor con implicación nos procesos alimentarios que poden presentar un perigo potencial para a seguridade dos alimentos, tanto polo feito de que o seu bo funcionamento dependa da súa seguridade (equipos de refrixeración, termómetros, etc.) como porque poidan conter neles elementos contaminantes (porcas, graxas, etc.). O mantemento preventivo, realizarase cada ano, no mes de setembro antes de iniciar a actividade do comedor e tras as vacacións de Nadal. Posteriormente e sempre que se detecte

calquera tipo de incidencia nos aparellos aquí definidos avisarase ao servizo técnico correspondente. Todas as actividades de mantemento recompilaranse nun documento (libro de rexistro).

Custodiaranse por parte dos servizos de cociña e de mantemento, os libros de instrucións, así como as garantías de equipos e aparellos, que xunto coa folla do libro de rexistro, serán os documentos de referencia na elaboración do plan de mantemento.

Para o procedemento de mantemento teranse en conta como mínimo as seguintes áreas:

Estruturas xerais

- Protección dos puntos de luz tanto das áreas de traballo como de almacenaxe.
- Estanquidade das tomas de corrente: que estean en perfecto estado, intervindo nas posibles deficiencias.
- Reixas, sifóns, etc., relacionados cos desaugadoiros.

Vertedoiros, lavamáns

- Porase especial atención, dentro do mantemento xeral do sistema de fontanaría do establecemento, no bo estado de billas e duchas dos vertedoiros e lavamáns, para que a subministración de auga fría e quente sexa axeitada.
- Os sistemas de accionamento manual dos lavamáns, os sistemas de secado hixiénico de mans.

Maquinaria de limpeza

- As temperaturas de lavado e aclarado, os termómetros de referencia da maquinaria ou aparello.

- Os motores, niveis de aceite e colocación e estado de pezas rotatorias, seguindo as instrucións do fabricante.
- As tomas de carga eléctrica ou baterías acumuladoras seguindo as indicacións do aparello.

Maquinaria de cocción (marmitas)

- Os sistemas de acendido e mantemento de calor, tanto se son eléctricos como de funcionamento de gas ou vapor (pilotos, termopares, termostatos, resistencias, etc.).
- Os sistemas de peche, especialmente nas marmitas que van traballar a presión.
- A integridade e inocuidade da superficie do aparello que vai estar en contacto cos alimentos.

Fogóns

- Os sistemas de acendido e mantemento (pilotos e termopares). No caso de cociñas de gas, revisaranse periodicamente os dosificadores, clixés e fogóns, para evitar a acumulación de residuos que non permitan unha combustión eficaz.

Aparellos de mantemento da calor

Recoméndase revisar como mínimo:

- Nos baños maría, mesas quentes, ou calquera outra maquinaria destinada a conservar en quente os alimentos até a hora do seu consumo, ben sexan de gas, eléctricas ou a vapor, os sistemas de fornecemento de calor e humidade así como todo o seu sistema eléctrico, principalmente os seus termostatos e sondas de temperatura se os houbese.
- Nos baños maría as entradas e niveis de auga.
- Revisarase a integridade e inocuidade da superficie do aparello que vai estar en contacto cos alimentos.

Aparellos de frío: cámaras de frío e aparellos refrixeradores

Recoméndase revisar como mínimo:

- A temperatura das cámaras de refrixeración, conxelación, alarmas do frigorífico e os rexistros dos termógrafos.
- Comprobaranse os sistemas de peche e alarma das portas así como as súas gornicións.
- A eficacia dos termostatos, ventiladores de condensadores e evaporadores, compresores, circuítos de gas, sistema eléctrico, etc.
- Os sistemas de desaugadoiro da auga de condensación.

Maquinaria auxiliar

Recoméndase revisar como mínimo:

- As pezas do aparello que se especifiquen nas instrucións de uso.
- As entradas e evacuacións de auga nas lavadoras e centrífugas de vexetais.
- Nas máquinas peladoras a capa de abrasivo.
- As pezas de corte.

Superficies de traballo

- As superficies de traballo, mobiliario, estantes, etc., con maior importancia as superficies de corte.

Enxoval e ferramentas

3/ Medidas correctoras. No caso de que, inevitablemente se apliquen accións correctoras, realizaranse fóra das horas de actividade da cociña, coordinándose cos seus responsables para tomar medidas co obxecto de prevircontaminacións posibles durante e despois da actuación, quedando a

área afectada en perfecto estado de limpeza e desinfección despois da actuación.

4.3.- CONTROL DE PROVEEDORES.

Responsable: Persoal de cociña

Vixianza: Encargado/a de comedor / Director do centro

1/ Obxectivo: evitar, na medida do posible, que as materias primas e outros produtos alimenticios dos que se prove o establecemento comporten algún perigo para a seguridade alimentaria.

2/ Deseño do plan:

Levarase control a través dunha táboa de rexistros dos seguintes parámetros:

- Identificar os provedores.
- Listaxe de provedores actualizada cos seguintes datos:
 - Datos identificativos sociais e industriais (nome, dirección, teléfono).
 - Número de inscrición no Rexistro Xeral Sanitario de alimentos e/ou outras autorizacións sanitarias.
 - Materias primas que subministra (carne fresca, produtos da pesca, verduras, etc.)
- Especificacións de compra para cada produto, considerando como mínimo:
 - Temperatura que debe rexistrar o produto no momento que chega e as condicións de hixiene.
 - Envase e etiquetaxe (o tipo de material, o sistema de identificación – lote ou outro–, etc.)
 - Transporte (as condicións hixiénicas, a temperatura, o tempo, etc.)

- Documentación, indicando os certificados que deben acompañar cada produto ou documento.

De modo xeral, as **características dos produtos** alimenticios que se adquiren seguiran as seguintes pautas:

Graxa e aceites

Utilizaranse graxas e aceites autorizados e destinados para este fin. Deberán estar envasados, etiquetados e compraranse en establecementos autorizados.

Carnes

- A cor da carne e da graxa atópase sometida a flutuacións fisiolóxicas dependentes de distintos factores como raza, idade, alimentación, etc.
- A presenza de graxa de cobertura e de infiltración é indicativo de boa calidade.
- Non deben ser pegañentas, xelatinosas, nin ter o tecido conxuntivo verdoso. Todo isto fai que teñan aspecto desagradable e sexan rexeitables.
- A temperatura de recepción deberá ser: < 7 °C: carne de vacún e porco < 4 °C: polo e coello fresco.

Peixes

- Aspecto xeral brillante, con mucosidade transparente.
- Non debe presentar pel desecada, con pouco brillo e con mucosidade amarelada.
- Ollos. Serán convexos e brillantes. Non serán cóncavos nin leitosos.
- Galadas. Serán de cor vermella, brillantes, con láminas separadas e aliñadas. Non serán de cor grisácea-amarelada-sucia; non estarán adheridas entre si, con aspecto granuloso seco; non estarán desprendidas na súa maioría, nin acurtadas.

- Consistencia. Será firme e elástica; as marcas por presión desaparecerán inmediata e totalmente. Non deben presentar modificacións corporais por influencias mecánicas.
- Cavidade abdominal. Deben ter manchas de sangue vermella brillante e as serosas claras. Non debe haber mucosidade abundante, nin manchas de sangue de cor sucia.
- Se son de escamas, deben ser brillantes e pegadas á pel e non se deben desprender facilmente.
- A temperatura de recepción deberá ser de $< 3\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Moluscos bivalvos (Mexillón, ameixa, berberecho, etc.)

- Estarán vivos no momento da compra.
- Teñen que estar etiquetados; na etiqueta figurará a data de caducidade ou a inscrición “estarán vivos no momento da compra.”

Ovos frescos

Compraranse en establecementos autorizados, presentaranse en estoxo e etiquetados tanto no envase como na casca do ovo.

- Deben ter a casca limpa, íntegra, sen rugosidades, sen deformacións e homoxénea.
- Para saber se están frescos ou non, poderase meter un ovo en auga salgada ao 10 por cento e canto máis flota máis vello é. Os frescos non flotan.

O leite e produtos lácteos

- Compraranse en establecementos autorizados.
- Non deben ter aspecto grumoso nin olor ou sabor acedo.
- Os queixos e iogures tampouco poden presentar cores, olores ou sabores anormais.

- O leite pasteurizado debe conservarse no frigorífico, unha vez aberto o seu envase, e consumirse en 48 horas.
- A súa temperatura de recepción deberá ser inferior aos 8 °C.

Froitas e verduras

- Deben estar limpas.
- Libres de parasitos.
- Deben ter brillo e cor propia da especie.
- Deben ter un grao de madureza axeitado.
- As froitas deben lavarse antes de servilas na mesa.

Conservas

- Deben rexeitarse as latas abombadas, as que perderan hermetismo, as aboladas (porque se pode gretar a película interior do envase) e as oxidadas.

Conxelados

- Presentaranse identificados no seu envase.
- Non deben presentar signos de desconxelacións parciais como abrandamento ou exceso de xeada. A súa temperatura de recepción debe ser de -18 °C.

COMO INTERPRETAR UNHA ETIQUETA

A Norma Xeral de Etiquetaxe é de obrigado cumprimento en todos os produtos alimenticios destinados, sen ulterior transformación, ao consumidor final. A información obrigatoria da etiquetaxe é a seguinte:

- **Denominación da venda.** Será o nome do produto tal e como se denomina en España (ás veces admítense o nome común do país de procedencia).

- **Lista de ingredientes.** Irá presidida obrigatoriamente do texto “ingredientes”, seguido da mención de todos os ingredientes en orde decrecente segundo as súas masas, materias primas e aditivos.

- **Cantidade neta.** En litros, centílitros ou mililitros para os produtos líquidos, en gramos ou quilos para os demais. Se o alimento leva algún líquido de cobertura –por exemplo, o aceite de conservas ou a salmoira nas olivas–, debe aparecer a cantidade neta unha vez escorrido.

- **Data de duración mínima.** É a data até a cal o produto alimenticio mantén as súas propiedades específicas en condicións apropiadas. Exprésase mediante as lendas Consumir preferentemente antes do... cando se inclúa a indicación do día (por exemplo, 02/05/06); ou Consumir preferentemente antes da fin de... nos demais casos (por exemplo 03/MAI). Nos produtos microbioloxicamente moi perecedoiros, que poidan supor un perigo para a saúde humana despois dun curto período de tempo, indicárase mediante a lenda Data de caducidade (día / mes e eventualmente o ano).

Non será necesario indicar a data de caducidade nos seguintes produtos: froita e hortalizas frescas, viños, bebidas refrescantes, zumes, néctares envasados de máis de 5 litros destinados a colectividades, produtos de panadarías e repostarías que se consomen no prazo de 24 horas, vinagre, sal de cociña, azucres sólidos, algúns produtos de pastelería, gomas de mascar e porcións individuais de xeados. 33-34

- **Responsable do produto.** Indicárase mediante o nome, razón social ou denominación do fabricante, envasador ou vendedor establecido na Comunidade Europea e, en todos os casos, o seu enderezo, entendido como rúa, praza e número, así como localidade.

- **Identificación do lote do produto.** É un número que pode ir precedido pola letra L. Indica o conxunto de unidades dun produto fabricado e envasado en condicións homoxéneas. Permite localizar o produto e retiralo se detecta algún risco para a saúde.

3/ Rexistro: todas as accións de vixilancia do plan quedarán rexistradas e asinadas polo responsable.

a.- Controis periódicos visuais e/ou analíticos das condicións do transporte e do produto.

b.- Controis de envasado e/ou etiquetaxe.

c.- Controis de temperatura de recepción.

d.- Controis de manipulación.

e.- Compra de produtos en provedores autorizados e de produtos con garantía sanitaria.

Na aplicación destas medidas preventivas estableceranse os seguintes límites críticos:

1.- Datas de caducidade.

2.- Envases rotos.

3.- Sucidade en zonas de carga e/ou descarga e/ou inadecuada temperatura no transporte.

4/ Medidas correctoras. Si se exceden os límites críticos sinalados anteriormente ás accións correctoras que hai que desenvolver serán o rexeitamento da mercadoría e, no caso de que unha vez avisado o provedor non se observe corrección ou resolución do problema, o cambio de subministrador.

4.4.- BOAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

Responsable: Persoal de cociña.

Vixianza: Encargado/a de comedor / Director do centro

1/ Obxectivo. Recoller documentalmente as accións necesarias en materia de hixiene alimentaria para minimizar ou eliminar os riscos potenciais para a

saúde dos consumidores e usuarios e dirixidas ás persoas que manipulan os alimentos no comedor escolar.

2/ Deseño do plan. Este plan esixe unha serie de prácticas a desenvolver na manipulación dos produtos alimenticios para eliminar os riscos para os usuarios do comedor escolar así como aquelas que poden presentar un perigo potencial para a seguridade dos alimentos.

Teremos en conta por tanto os seguintes aspectos:

- Antes de empezar a xornada de traballo, deben lavar as mans con xabón.
- Durante a manipulación deberán lavar as mans tantas veces como se considere necesario e despois de todo tipo de interrupción.
- Non traballar con aneis, reloxos, pulseiras, pendentes, etc.
- Usar roupa exclusiva de traballo e calzado adecuado, todo en perfectas condicións de limpeza.
- As uñas estarán cortadas e limpas.
- En caso de ter feridas nas mans, estas estarán protexidas.
- Mentres se traballa está prohibido comer, beber, mastigar chicle, fumar.
- Os vestiarios e aseos do persoal traballador estarán limpos e ben ventilados.
- Os uniformes, luvas e gorros usados terán un sitio determinado para o seu depósito.

3/ Medidas correctoras:

- Proporcionar a formación necesaria ao persoal que careza dela.
- Apartar do servizo ao persoal ata que reciba a formación necesaria na materia.

4/ Verificación: no proceso de verificación haberá que comprobar periodicamente o uso das boas prácticas descritas e da eficacia das medidas correctoras realizadas.

4.5.- BOAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN.

Responsable: Persoal de cociña.

Vixianza: Encargado/a de comedor / Director do centro

1/ Obxectivo: realización segura dos procesos de recepción de materias primas, o seu almacenamento e acondicionamento, a súa elaboración, o seu arrefriado e o mantemento dos pratos en frío e en quente.

2/ Deseño do plan: describiremos dunha maneira sinxela os métodos e formas de control dos perigos. A descrición de cada unha das etapas que teremos en conta e controlaremos é a seguinte:

1. Recepción de materias primas

Nesta etapa considérase a recepción dos alimentos que se van elaborar na cociña.

2. Almacén de materias primas

Considérase nesta etapa o almacén de materias primas tanto a temperatura ambiente, as temperaturas de refrixeración e a temperatura de conxelación.

3. Acondicionamento de materias primas

Considéranse nesta etapa todas as operacións previas ao cociñado como pode ser a peladura de vexetais, o fileteado de peixe, o rebozado, etc.

4. Elaboración en frío

Consiste naquelas elaboracións nas cales non participa a calor, como poden ser ensaladas, ensaladas rusas despois da cocción, etc.

5. Elaboración en quente

Son elaboracións nas cales participa a calor, como poden ser a cocción, o asado, a prancha, a fritada, etc.

6. Arrefriado

Esta etapa considérase para aqueles produtos que se elaboran en quente e se manteñen en frío. Existe nos casos nos que se elabora comida dun día

para outro e tamén naqueles nos que elaboran sobremesas como flans ou cremas que se cociñan en quente e se comen fríos.

7. Mantemento en frío

Consiste na conservación por medio do frío de produtos elaborados na propia cociña, provenientes dunha elaboración en frío, como unha ensalada rusa, ou dunha en quente, como uns flans.

8. Mantemento en quente

Considérase esta etapa para os casos nos que se elabore a comida con antelación e haxa que mantela quente mesmo no momento do seu consumo por medio de mesas quentes. Adóitase presentar en comedores con máis dunha quenda.

9. Rexeneración

Esta etapa aparece cando se manteñen alimentos en frío e se deben consumir en quente, é un requeentamento.

10. Servizo

Consiste en servirilles os alimentos aos comensais.

Por último identificamos os seguintes Puntos de Control Crítico xunto cos perigos detectados nas etapas identificadas anteriormente:

- **Recepción de materias primas:** nesta etapa contrólanse certos perigos asociados ás materias primas: etiquetado correcto, temperatura adecuada, etc.
- **Elaboración en frío:** nesta etapa destrúense os microorganismos daqueles produtos que se someten a desinfección como vexetais de consumo en cru.
- **Elaboración en quente:** o tratamento térmico desta etapa é o encargado de garantir a destrución dos microorganismos que puidesen estar presentes nas distintas materias empregadas.
- **Rexeneración:** ao igual que na elaboración en quente, nesta etapa os microorganismos presentes serán destruídos pola calor.

- O resto de etapas pódense considerar como etapas de control, nas cales se pode minimizar a presenza de microorganismos.

5/ Medidas correctoras:

- Proporcionar a formación necesaria ao persoal que careza da mesma.
- Apartar do servizo ao persoal ata que reciba a formación necesaria na materia.

6/ Verificación: Neste proceso o responsable levará un rexistro de temperatura diaria das cámaras de refrixeración e de conxelación así como unha inspección visual das condicións de almacenaxe e revisaranse os rexistros de temperatura. Ademais faranse periodicamente os seguintes rexistros:

1. Rexistro/mostra de elaboración diaria de pratos (indicar data no propio envase da mostra, e gardalos unha semana).
2. Control dos tempos de cocción e asado con anotación en follas de rexistro específicas.
3. Rexistro de control de conservación dos produtos (control de almacén)

4.6.- PROCEDIMENTOS SANITARIOS: LIMPIEZA, DESINFECCIÓN E CONTROL DE PRAGAS.

Responsable: Persoal de cociña

Vixianza: Persoal de cociña / Encargado do comedor / Director do centro

LIMPIEZA E DESINFECCIÓN

1/ Obxectivo: facer de modo axeitado os procesos de limpeza e desinfección, de modo que as superficies en contacto cos alimentos non supoñan unha fonte de perigo microbiolóxica nin química.

2/ Deseño do plan:

- Zonas a limpar, métodos de limpeza e frecuencias:
 - o TAREFAS DIARIAS:
 - Varrido e fregado do chan da cociña, office e comedor.
 - Limpeza de desagües, pias, fogóns e cubos.
 - Limpeza de vaixela e cubertería usados na xornada.
 - Limpeza de mesas e carros usados na xornada.
 - Limpeza máquina cortapan.
 -
 - o TAREFAS SEGÚN USO:
 - Limpeza cortafiambres,
 - Limpeza peladora
 - Limpeza picadora
 - Limpeza batidora
 - Limpeza mesa quente
 - Limpeza forno

○ OUTRAS ACCIÓNS

- Conxeladores e neveiras:
- Campá extractora e azulexos:
- Fritidoras:
- Escaleira exterior e patio interior:
- Almacén, aseo e vestiario:

- Utensilios utilizados e fichas técnicas e doses dos produtos empregados:

Para o procedemento de execución terase en conta as seguintes pautas xerais:

Locais: cociña, almacén, vestiario, aseos:

- Retirar todo aquilo que poida impedir o acceso a todas as superficies tanto das paredes como do solo.
- Varrer, procurando non levantar po e sen utilizar serraduras ou outros produtos potencialmente contaminantes; eliminar a sucidade, se existe, nas paredes e demais superficies.
- Aplicarase o limpador/desinfectante non só refregando coa fregona; nas paredes realizarase cun estropallo. Seguiranse sempre as indicacións do fabricante en canto a dose e tempo de contacto do produto coas superficies. A limpeza será diaria.

Maquinaria, útiles e superficies de traballo:

- Fixarémonos en que todas as máquinas e útiles se atopen en perfecto estado de conservación (superficies metálicas sen óxido, gomas sen corrosión, etc.) e que funcionen correctamente.
- Con auga quente procederase ao seu lavado seguindo as indicacións das fichas técnicas dos produtos empregados.

Porase especial coidado na limpeza das táboas de corte, cortadora, utensilios que se utilizan tanto para os produtos frescos como os cociñados e vertedoiros de uso compartido (para lavar materias primas e limpeza de utensilios). A limpeza será diaria.

Cámara de refrixeración:

Para a súa limpeza e desinfección terase que calcular o día no que se atope baldeira. Os equipos limparanse o día previo á recepción das materias primas.

Procederase a desconectar o equipo e unha vez desconxelado limparase e desinfectarase conxuntamente, deixando actuar o produto o tempo que indique a súa etiqueta e retirarse con abundante auga, secarase e volverase conectar.

As cámaras deben limpase cada semana (paredes e estantes) e cada dous meses unha limpeza profunda (desconexión da cámara).

É importante non introducir os alimentos ate non lograr a temperatura de conxelación e/ou refrixeración.

Sumidoiros:

É fundamental que os sumidoiros de todos os vertedoiros, lavabos, solos, estean limpos e desinfectados, co fin de evitar a aparición de contaminación microbiana ou de praga de vectores.

Limparanse periodicamente, sobre todo os ángulos, reixas e esquinas rebaixadas, para evitar estancamentos de augas sucias.

4/ Para a vixilancia e accións correctoras do plan de limpeza e desinfección o responsable valorará se os resultados, tras a limpeza e desinfección, son os axeitados e, no caso contrario, adoptará as medidas correctoras oportunas.

.

CONTROL DE PLAGAS

1/ O obxectivo: evitar a existencia de calquera praga no comedor escolar, xa que supón unha fonte importante de perigo.

2/ Deseño do plan: divídese nas seguintes fases.

A. Medidas preventivas; irán encamiñadas a evitar a aparición de pragas e estarán compostas por:

- Barreiras arquitectónicas (tapar ocos, instalar teas mosquiteiros, etc.).
- Evitar encharcamentos de auga en zonas escuras de difícil acceso e illadas.
- Consecución dos procedementos sanitarios de limpeza e desinfección.
- Ordenamento do medio.
- Adecuada e hixiénica xestión de residuos.
- Alterar o medio ambiente dos vectores.

B. Medidas de supervisión e control:

- Indicadores de presenza de insectos e roedores (CEBOS)
- Os cebos colocaranse baixo a cámara frigorífica na cociña, baixo unha estantería do almacén, e no almacén das patacas.
- As medidas de loita contra as pragas iniciaranse cando se detecte indicios da súa presenza.

C. Medidas de loita: Se desta vixilancia se desprende a necesidade de tratamento, este realizarase contratando os servizos dunha empresa especializada; neste caso haberá que ter en conta que a empresa concesionaria dos servizos de limpeza, “Limpiezas San Froilán”, ten a obriga de facer un control de plagas unha vez ao ano (se é necesario deberá

erradicala). De todos os xeitos quedarán rexistrado os seguintes datos en relación a empresa que faga dito tratamento:

- Inscripción da empresa aplicadora, no Rexistro Oficial de Establecementos e Servizos Praguicidas na Comunidade Autónoma de Galicia (Orde de 8 de abril de 1996).
- Carné de aplicador de biocidas no caso de que a aplicación a realice algún empregado do comedor escolar (Orde do 30 de xullo de 1997 da Consellería da Presidencia e Administración Pública).
- Diagnose da situación, na que se deberán contemplar os seguintes aspectos:
 - Identificación das especies e estimación da densidade das poboacións.
 - Posible orixe da presenza das citadas especies.
 - Cando o problema exceda do ámbito dos locais pechados deberanse determinar a distribución e extensión da poboación ou poboacións nocivas e os factores ambientais que orixinen ou favorezan a súa proliferación.
- Tratamentos efectuados (certificados dos tratamentos).
- Produtos utilizados: fichas técnicas e número de rexistro sanitario.
- Plano de colocación de cebos utilizados.
- No caso de almacenar biocidas nos centros escolares, será en armario ou local exclusivo e pechado con chaves e separado dos produtos alimenticios.
- Está prohibido o uso de insecticidas en spray nos lugares onde haxa alimentos ou útiles de alimentación.

3/ Medidas correctoras: revisar o plan de control de pragas e, no caso necesario, actuar consonte ás medidas preventivas e de loita descritas.

4/ Verificación: deberá contemplarse o adecuado desenvolvemento das accións previstas (execución e vixilancia). Pódese realizar un seguimento coa seguinte documentación:

- Exame dos resultados das barreiras antivectores.

- Exame das incidencias detectadas mediante a vixilancia.
- Exame de documentacións relativas a diagnose e tratamentos aplicados por empresas autorizadas para a aplicación (se os houberse).

4.7.- MANIPULACIÓN DOS RESIDUOS

Responsable: Persoal de cociña

Vixianza: Encargado do comedor / Director do centro

1/ Obxectivo: evitar que os residuos ou subprodutos xerados polo comedor escolar ocasionen contaminacións cruzadas cos alimentos producidos ou outras contaminacións que afecten á inocuidade na cadea alimentaria.

2/ Deseño do plan de control

Indicarase o método, frecuencia e rexistro das actuacións de verificación e deberán recollerse as medidas de mellora propostas a raíz dos resultados de verificación. Ademais o plan deberá indicar:

- **Tipo de residuos:**

- Restos de materias primas: depositaranse nos contenedores verdes habilitados polo concello para tal fin, situados no patio da parte posterior da cociña (con saída directa dende a mesma). O concello é o encargado de baleiralos diariamente a través da empresa adxudicataria do servizo: LIMPERGAL
- Comidas sobrantes: as comidas sobrantes en principio irán ao mesmo contedor que os restos das materias primas (retirados diariamente); ademais e tal e como marcan as instrucións de comedores da Consellería a partires deste curso 2014-15, este centro educativo poñerase en contacto cos servizos sociais do concello para ver a posibilidade de repartir restos entre as familias mais necesitadas da zona, baixo os criterios marcados por ditos servizos sociais.

- Envases: depositaranse no contenedor amarelo habilitado polo concello para tal fin no mesmo sitio que o contenedor verde. A frecuencia de retirada Semanal.
- Aceites de fritadas: anotaranse os cambios de aceite das fritidoiras cada vez que se fagan (máximo tres usos). Os residuos procedentes do cambio depositaranse nuns caldeiros de 25 litros destinados exclusivamente a esta función. A frecuencia de recollida de dito aceite depende da velocidade coa que se encha, xa que normalmente se espera ata que estea o suficientemente cheo para chamar a empresa que se encarga de levalo (APSNAIS)
- Materias primas en mal estado ou caducadas: tramitarase de inmediato coa empresa suministradora a súa recollida ou troco; de non ser procedente eliminaranse depositándoos no contenedor verde citado nos puntos anteriores.

• **Documentos que se deben archivar:** dispoñemos dunha ficha na que se controlarán a frecuencia de retirada daqueles residuos a recollida dos cales non é diaria; a retirada dos residuos establecidos coma de recollida diaria, serán supervisados polo persoal do comedor, anotando coma incidencia os días que polas causas que sexan non son retirados.

3/ Medidas correctoras:

- Proporcionar a formación necesaria ao persoal que careza dela.
- Apartar do servizo ao persoal ata que reciba a formación necesaria na materia.

4.8.- CALIDADE DA AUGA.

Responsable: Persoal de cociña.

Vixianza: Encargado/a de comedor / Director do centro

1/ Obxectivo: garantir que a auga que se utiliza no comedor non afecta a salubridade e seguridade dos produtos alimenticios, e que se pode beber con seguridade

2/ Deseño do plan: neste caso terase en conta que o abastecemento chega dende a rede pública polo que neste caso a auga está sometida a control pola empresa subministradora e pola supervisión das autoridades sanitarias, e o titular da empresa alimentaria será responsable unicamente das súas instalacións internas.

Tal e como se especifica no **Manual de sistemas de autocontrol en Comedores Escolares, publicado pola Xunta de Galicia**, en principio, e agás en caso de instalacións moi antigas e mal mantidas (que non é o caso), a rede de distribución interna non fornece ningún perigo adicional (non existe neste centro depósito intermedio), polo que non será necesario efectuar controis analíticos por parte do establecemento. De todos os xeitos, realizarase unha análise de control inicial para comprobar que non existe ningún tipo de contaminación dentro das instalacións do colexio que supoñan un perigo para a saúde e supervisarse a calidade da auga diariamente (olor, turbiedade) de xeito que de atopar algunha anormalidade se tomen as medidas oportunas. Tamén se solicitara ao concello información sobre o estado da auga de forma periódica.

3/ Medidas correctoras: no caso de detectar turbiedade excesiva ou mal olor na auga, e para non interromper a actividade do comedor, utilizarase

auga envasada para a bebida, e para os procesos de limpeza utilizarase auga da billa desinfectada con lexía que terá indicado na súa etiqueta: “apta para a desinfección de auga de bebida”, a cal se deixará actuar durante media hora antes da súa utilización.

5.- LIBRO DE REXISTRO.

Para o seguimento e control de todos os procesos aquí descritos existen unha serie de documentos en formato Excel que se irán cubrindo de forma periódica tal e como se estable neste documento.